

9月3日(月)～9月29日(土) ¥12,000

コンチネンタル ダイニング



アミューズ

オマール海老とフルーツマトのミルフィーユ仕立て
蝦夷アワビと松茸の洋風茶碗蒸し
マナガツオのロースト 西京味噌風味
黒毛和牛サーロインのグリエとフォアグラのソテー
ロッシーニ風 ペリゲーソース
本日のデザート
コーヒー 又は 紅茶とプティフール

鉄板焼きカウンター



季節の小さな前菜

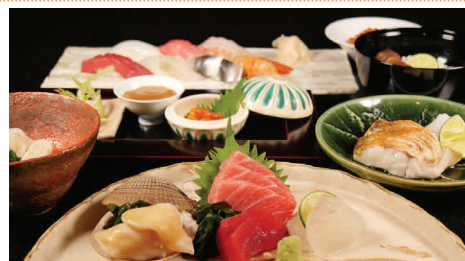
ムスクランサラダ
特選常陸牛 サーロイン200g
シェフおすすめの季節野菜のソテー
白御飯 又は ガーリックライス
又は うに炒飯(+¥850) 味噌椀 香の物
コーヒー 又は 紅茶

日本料理 ダイニング



酒肴 : 子持昆布山掛け
柿と帆立の胡麻クリーム
珍味盛り
お椀 : 土瓶蒸し 松茸、才巻海老、鱧、銀杏
造り : 鮪、間八、金目鯛 芽物色々
焼物 : 祝鯛金箔柚香焼 小角和牛串刺し
預け鉢 : かさご煮付
食事 : ふかひれ雑炊 香の物
水物 : 赤肉メロン、梨、巨峰

寿司カウンター



厳選食材 津軽海峽産『生本鮪』
先付 : 白舞茸と青菜のお浸し
お椀 : 鱧と松茸の贅沢椀
造り : 本鮪と旬のお造り
焼物 : のどぐろ塩焼き
酒肴 : 日本三大珍味食べ比べ
からすみ、このわた、塩うに
寿司 : 中トロ、赤身、真鯛、小肌、墨烏賊
赤貝、ぼたん海老、生いくらの小井
留椀 : 九条葱の味噌汁 など
水菓子 : 洋梨のシャーベット

税・サ別、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

<http://www.arkhillsclub.com/>